

قلبيات اللوز
Coeurs aux amandes

المقادير

- 3 مقدرات لوز.
- 1/2 مقدار سكر.
- مبشور ليمون.
- 2 ملاعق أكل زبده.
- بيض حسب المقدار المستعمل
- فستق مرحي.

الطليـة:

- 3 بياض بيض.
- كأس شاي ماء الزهر.
- كأس شاي عصير ليمون.
- 2 ملاعق من الزيت الصافي الر...
- سكر ناعم.

التحضير

- اخلطي اللوز والسكر و مبشور الليمون والزبدة .
- بللي المقادير بالبيض حتى تتماسك العجينة.
- رشي مائدة العمل بالفرينة ثم ضعي العقدة فوقها و غطيها بطبقة اخرى من الفرينة.
- قطعي العقدة على شكل قلبيات بواسطة القالب الخاص.
- بعد تسويتها وخبزها صفي الحبات في صينية مغطية بالفرينة و انضجيها في فرن متوسط الحرارة.
- عندما تنضج ازعي الفرينة الزائدة بالفرشاة.

تحضير الطلية:

- ضربي البيض بواسطة خلاط كهربائي مع قرصة الملح.
- وقفي الخلاط و أضيفي ماء الزهر و استمري بالتحريك واضافة السكر بكميات قليلة حتى تتحصلي على عجينه متماسكة أضيفي عصير الليمون و كمية الزيت .
- تأكدي من صلاحية الطلية بتجريتها على حبة حلوى .
- اذا سال الطلاء أضيفي السكر الناعم. يمكنك تلوين الطلية.
- بعد طلاء الحبات. رشيها بفستق مرحي وزينيها بوردة.



المـــانجو
Mangue

المقادير

- 2 كيلات لوز مرحي رطب
- 1 كيلة سكر
- ملعقة أكل زبدة
- ملون أخضر

مقادير الحشو

- بسكوي مبلل بالمربى أو أنصاف الجوز

التزيين

- أغصان (عصيات) الشيكولة
- ملون أحمر

التحضير

- أمزجي اللوز السكر الزبدة بللي الملون في كمية من البياض واضيفيه للخليط و خلطي .
- برفق لا تعجني و لا تضغطي على العجينة بللي بياض البيض المخفوق قليلا ، حتى تحصلي على عجينة صالحة للتشكيل .
- قسمي العجينة الى كويرات متساوية.
- شقي الكرة و ضعي وسطها نصف جوزة ، كورة بسكوي أغلقيها و شكلي حبة مانجو ثم أرشقي في أعلاها غصن شيكولة.
- ذوبي الملون الأحمر في الماء الزهر و رشي حبات الحلوى بفرشاة أسنان عن طريق غربال ضعي السائل في غربال ثم مري سريعا بالفرشاة



هريسة جوز الهند

Harissa à la noix de coco

المقادير

- 3 مقدرات من جوز الهند مرحي مثل الفرينة.
- 2 مقدارين من السكر الناعم.
- عطر الفا نيلة.
- زبده طرية.
- ملون وردي و أخضر.

التحضير

- في إيناء عريض خلطي جوز الهند المرحي جيدا مغربل مع السكر الناعم و عطر الفا نيلية.
- أقسمي العجينة المحصل عليها الى ثلاث أجزاء :
  - واحد اتركيه أبيض.
  - واحد لونيه وردي ، أو أحمر.
  - واحد لونيه أخضر.
- بللي كل جزء بالزبدة حتى تتحصلي على عجينه قابلة للتشكيل.
- لوي حربوش من كل جزء و ضعيها فوق بعضها ثم سويها و قطعي مقروطات .
- انقشي سطحها بنقاش و زينيها بوردة أو كرة فضية.
- ضعيها في حاويات ورقية.

مقروط العسل

المقادير

مقادير العقدة

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلةسكر- قليلا
- ملعقة قهوة قرفة - بياض حبة بيض
- ماء زهر

مقادير العجينة

- 3 كيلات سميد متوسط
- 1 كيلة إدام مارغارين (ليال + زيت من النوع الجيد)
- 6 ملاعق اكل فرينة
- قرصة ملح
- ماء زهر
- زيت للقلي

التحضير

- حضري العجينة بمزج السميد و الفرينة و الملح بالإدام الذائب.
- حضري العقدة بمزج المقادير المذكورة لا تبللي كثيرا بماء الزهر.
- خذي حفنة أو إثنين من العجينة و رشيها بالماء المزوج بماء الزهر .
- على شكل فتل و عندما تتبلل و تصبح متماسكة ، ضعيها على طاولة العمل و إجعلي منها حربوش مرتفع شقيه باصبعك و ضعي وسطه العقدة ثم أغلقيه إذا كان ناشفا بلي يديك بالماء و سويه .
- قطعي مقروطات ، و أقليه في زيت ساخن قطريه و امسحيه ثم عسليه.

ملاحظة:

إذا تفتت المقروط أثناء القلي أغطسي كل حبة في الماء قبل رميها في المقلاة.



كعكة الجوز و الزبيب

Tarte la noix et au raisin sec

المقادير

- 350 غ فرينة.
- 200 غ زبدة.
- 150 غ سكر مبلور.
- قرصة ملح + مبشور حبة ليمون.
- 1 بيض.

مقادير الحشو:

- 150 غ سكر مبلور خشن Cristallisè
- 250غ جوز مقطع.
- 250 غ زبيب .
- 2 ملاعق عسل نحل حر Miel 4 .ملاعق قشدة
- 4 ملاعق معجون مشمش.

للتزيين: عسل نحل + جوز مرحي + فستق مرحي + انصاف جوز.

التحضير

العجينة: قطعي أطراف الزبدة وادخليها في الفرينة أضيفي لها السكر و مبشور الليمون و قرصة الملح و البيضة، اجمعي العجينة و ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

- سخني السكر على نار هادئة مع التحريك المستمر حتى يصير لونه ذهبيا .
- اضيفي الجوز و الزبيب، و حمريه مدة 2 د .
- اضيفي القشدة و العسل و امزجيها على النار الهادئة مدة 1 د ثم اضيفي المعجون .
- و انزعي الخليط من النار و اتركيه يبرد.
- ارجعي الى العجينة و قسميها على ثلاثة أجزاء جزء القاعدة كبير، جزء الوسط صغير و الأخير أيضا.
- حلي الجزء الأول و غطي به قاع الاناء، ضعي عليه نصف الحشو . غطيه بجزء العجينة الثاني. و أفرغي باقي الحشو عليه ثم غطيه بجزء العجينة الأخير. اقرصي الجوانب.
- أدخليها الفرن مدة 45 د.
- دعيها تبرد 24 سا ثم أطلي وجهها بالعسل الدافئ و زينها بالجوز و الفستق.



صبار المحابس
Kactus des pots

المقادير

مقادير العجينة

- 250 غ فرينة
- صفار حبة بيض
- ملعقة أكل سكر ناعم
- قد حبة جوز زبدة طرية
- ماء زهر لبل العجينة
- ملون أخضر

مقادير العقدة

- كيلات لوز مرحي
- 1 سكر - قليلا + مبشور ليمون
- 2 ملاعق أكل زبدة ذائبة
- بيض

التحضير

- أمزجي الفرينة و المارغارين ، و أفركي جيدا براحة كفيك
- زيدي صفار البيض ثم بلي بماء الزهر للحصول على عجينة لينة و سهلة الاستعمال.
- حلي العجينة رقيقة ، تقطع شرائط بواسطة جرارة عرضها حوالي ½ سم و طولها 8 سم توضع 3 شرائط فوق بعضها متقاطعة في وسطها ضعي كورة لوز قد حبة الجوز أربطي الشرائط و زيني بوردة حمراء ، أطهيها في الفرن مدة 15 د.



مربعــات الكاوكاو بالــطلية

Carrés de cacahuetes glacés

المقادير

- 2 كيلات كاوكاو مرحي و محمص و منزوع البرعم
- 1/2 كيلة سكر
- مبشور 3 حبات ليمون
- 2 ملاعق اكل زبدة ذائبة
- بيض لجمع المقادير

الطليــة :

- بياض 3 حبات بيض + كاس شاي عصير ليمون
- كاس شاي ماء الزهر
- ملاعق أكل زيت من النوع الجيد
- من 2 الى 3 أكياس سكر ناعم
- ملون حسب الذوق
- وريدات عجينة اللوز للتزيين

التحضير

- أمزجي الكاوكاو و السكر مع الزبدة و المبشور و بللي بالبيض.
- فرشي طبقة من الفرينة ضعي فوقها العقدة و رشي فوقها الفرينة ،
- أغطسي الطابع في الفرينة و قطعي مربعات اطهيها في الفرن متوسطة الحرارة بعدما تفرشي الصنية بالفرينة.
- إنزعي الفرينة العالقة بالحلوى بالفرشاة .
- حضري الطلية كما هو مبين في الصفحة حسب ترتيب المقادير
- أطلي وجه الحلوى و زينيها بوردة أو حلوى فضية .

ملاحظة :

إذا أردت القضاء على رائحة الكاوكاو أنزعي البرعم أثناء التقشير



حلويات الذوق والأفراح

drjoezahi.com

سكنــــدرانيـــات اللوز

Sekendrania au amande

المقادير

مقادير العقدة :

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1/2 كيلة سكر
- صفار حبة بيض
- ملعقة قهوة مبشور ليمون
- ماء زهر

مقادير العجينة :

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة مارغارين (لبال)
- مبشور حبة ليمون
- 2 حبات بيض
- كيس خميرة (نوارة)
- حليب طازج لبل العجينة
- عسل

التزيـــين :

- لوز مرحي خشن + صفار بيضتين
- ملعقة أكل حليب طازج

التحضير

drjoezahi.com

- حضري العجينة بمزج المقادير المذكورة و بليها بالحليب الطازج.
- حضري العقدة بخلط المقادير و بليها بماء الزهر و إجعلي منها حرابيش متوسطة .
- ضربي صفار البيضتين بالحليب .
- حلي العجينة و إجعلي وسطها حربوش لوز لفي و سوي و قطعي مقروطات أطلي وجهها بالصفار و الحليب ثم أقلبيها في اللوز الخشن أنضجيها في الكوشة و عسليها فور إخراجها من الفرن.



مقروط الزبيب والمربى

Losanges au raisin sec et la confiture

المقادير

مقادير الحشو.

- 1 كلغ فرينة.
- 250غ زبيب.
- ½ كلغ زبده أو مار غرين.
- 250غ معجون مشمش
- 2 حبات بيض.
- 1 كلغ سكر رطب ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية.
- مبشور حبة ليمون.
- قرصة ملح.
- حليب طازج (نيء).

التحضير

- ضعي الفرينة المغربلة في إيناء كبير مع كيس الخميرة الكيميائية، و مبشور الليمون، وقرصة الملح.
- اجعلي حفرة في وسط الفرينة و صبي الزيدة الذائبة والباردة وأدخليها جيدا في الفرينة.
- اضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى.
- بللي الخليط بحليب طازج (أخضر = نيء) حتى تصبح العجينة طرية و دعيها ترتاح مدة 20 د. و حينها فوري الزبيب و ارحيه و خلطيه جيدا مع المعجون.
- حلي العجينة و قطعي الأطراف لتحصلي على مستطيل 30 سم على 20 سم.
- اطلي وجه المستطيل بخليط الزبيب و المعجون بواسطة معلقة صلبة.
- أطوي المرة الأولى على الحشو، و المرة الثانية كذلك، أما الثالثة فتكون على العجين فقط.
- سوي الحربوش جيدا ولا تخبزيه.
- قطعي مقروطات وأدخليها الفرن.
- عندما تنضج سكريها بالسكر الناعم و ذرذري على كل حبة ساخنة.

ملاحظة. لا تستعملي السكر دفعة واحدة.



مستطيـــلات الــــغرس

Batonets de dates

المقادير

مقادير الحشو

- 500 غ غرس
- ملعقة زبدة ذائبة
- ملعقة عسل نحل
- قرفة + 3 ملاعق ماء زهر
- زيت

مقادير العجينة

- 4 كيلات فرينة
- 1 زبدة (مارغارين لبال)
- - صبغ و عويضة بالزيت
- كيس خمار (نوارة)
- مبشور حبة ليمون
- 2 ملاعق قهوة خميرة خبز
- نفس الكيلة نصفها ماء و نصفها حليب

التزيين فستق مرحي أو جلجلان محمص

التحضير

- حضري العجينة بغربلة الفرينة و كيس الخمـــار و خميرة الخبز و مبشور الليمون و الزبدة الذائبة ثم بليها بالماء الممزوج بالحليب.
- حضري الغرس بخلط جميع المقادير و أعجنيه بالزيت و في الآخير رشيه بماء الزهر و إجعليه حرابش خشنة نوعا ما .
- حلي العجينة و ضعي وسطها حربوش غرس لفي مرات
- قطعي مستطيلا طوله سم و انقشيها وانضجيها في الفرن ، عسليها ساخنة و رشيها بالفستق المرحي.



مربعات حلوة الترك - بالكاكاو

Carres à la halwa turk et aux cacahuètte

المقادير

- 1 مقدار حلوة ترك مرحية.
- 1 مقدار حليب لحظة محمص مغربل.
- 1 مقدار كاوكاو محمص و مرحي .
- 4/1 مقدار سكر ناعم.
- قليل من الزبدة لسد المقادير.

التزيين

- كاوكاو مجروش (مرحي خشن)
- من 2 الى 3 علب شوكولاطة عادية أو طليه بالشكولاطة الجاهزة.

التحضير

- خلطي المقادير المذكورة سابقا.
- بلليها بالزبدة الذائبة حتى تتماسك.
- اخبزيها في صينية بسمك 4 سم.
- أطلي وجهها بالشوكولاته الذائبة في حمام مائي رشي على الشكولاته الكاوكاو الخشن.
- ضعيها في الثلاجة مدة قصيرة حتى تجمد الشوكولاطة.
- قطعيها مربعات و ضعيها في الحاويات الورقية.



الحلزون
L'escargot

المقادير

مقادير العجينة

- 3 كيلات فرينة ، 1 إدام (مارغارين لبال)
- قرصة ملح
- ميشور حبة ليمون
- ماء زهر
- عسل

مقادير العقدة

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1/2 كيلة سكر
- صفار حبة بيض
- ملعقة أكل مارغارين ذائبة
- ماء زهر

التحضير

- أمزجي الفرينة و المارغارين الذائبة دخلي الإدام في الفرينة بواسطة راحة كفيك ، ثم بلي بماء الزهر للحصول على عجينة طرية.
- حلي العجينة رقيقة و قطعيها شرائط عرضها 1/2 سم وطولها 10 سم ، فرشي كل شريط بحشوة طرية مصنوعة بالمقادير المذكورة ، اضغطي على الحشو بوضع الشريط عليه دون غلق و شكلي حلزون بلفه ، أنضجيه في الكوشة ثم عسليه و رشيه بالفستق.



فطيرة اللوز

Tarte au amande

المقادير

مقادير العجينة

- 250 غ لوز مرحي رقيق
- 250 غ سكر ميلور
- 250 غ مارغارين (تبال) 150 غ فرينة
- 1 كيس خمار
- مبشور حبة ليمون
- 4 حبات بيض
- 2 ملاعق أكل ماء زهر

مقادير التزيين

- 100 غ لوز منسول (افيلي)
- كرز مجفف أخضر وأحمر
- نصف علبة مربى مشماش

التحضير

- ضربي البيض ، السكر ، المبشور ، ماء الزهر.
- أضيفي اللوز ، الفرينة ، الخميرة ،الماغرين
- ضعي الخليط في قالب (أوقال) مدهون و مرشوش بالفرينة و أتركيها في الكوشة تنضج مدة 45 د.
- بعدما تبرد و تنزع من القالب اقسميها على 2 و أطليها بالمعجون و حطيه على النصف الثاني ثم أطلي السطح بالمعجون و رشي عليه اللوز المنسول و زيني بحبات الكرز .

ملاحظة : لا تفتحي الفرن أثناء نضج الحلوى



غريبية الكاوكاو
Gherebia aux cacahuettes

المقادير

- 3 كيلات كاوكاو محمص أبيض و مرحي رطب.
- 1 كيلة زبده.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- 1 كيلة فرينة.
- ملعقة عصير ليمون.

التحضير

- أخدمي الزبدة مع السكر حتى تصبح مثل المرهم .
- أضيفي لها عصير الليمون ثم كمية الفرينة واستمري في التحريك.
- أضيفي لها الكاوكاو المرحي و حركي حتى تتحصلي على عجينه لينه و طرية.
- شكلي حربوش ثم قطعي مقروطات بطابع المقروط.
- ادخليها الفرن تحت حرارة متوسطة مدة 15 الى 20 د.



الجلجلانية
Djeldjelania

المقادير

- 3 كيلات كاوكاو محمص و مرحي خشن (1 كلغ).
- 2/1 كيلة سكر مبلور.
- 8 حبات بيض.
- 3 ملاعق زبدة.
- 1 كيس خميرة كيميائية.
- مبشور 3 حبات ليمون.
- 300 غ جلجلان.
- عسل.
- فرينة.

التحضير

- امزجي الكاوكاو مع السكر والخميرة.
- حركي بأطراف الأصابع كأنك تفتلين.
- أضيفي الزبدة الذائبة وواصلي التحريك بواسطة الأصابع. كسري البيض.
- ضعي الأصفر في الخليط، واحتفضي بالبياض ؛ يمكنك إضافة القليل منه في حالة عدم تبلل الخليط.
- فرشي طبقة كثيفة من الفرينة على الطاولة و حطي عليها الحريوش من الخليط و غطيه بطبقة أخرى من الفرينة.
- اخبزي الحريوش بسمك متوسط 1 سم .
- قطعي قليبات بقالب تغطسيه في الفرينة من قبل .
- ضربي بياض البيض المحتفظ به مع قرصة فانيلة.
- اغطسي الحبة التي قطعتها على شكل قلب في البياض ثم
- مرريها في الجلجلان.
- ضعيها في الفرن بعيدة على بعضها لأنها تخمر. و اقلبيها كي تحمر. من الجهة الأخرى.
- عندما تنضج اغطسيها في العسل الساخن و اتركيها تقطر.



الباجية بحلوة الترك

El Badjia

المقادير

مقادير العجينة

- 3 كيلات فرينة مغربلة
- 1 كيلة إدام - قليلا
- 1 حبة بيض
- ماء الزهر
- عسل + زيت للقلي

مقادير الحشوة

- 1 كيلة حلوة ترك مرحية
- 1 كيلة كاوكاو مرحي و محمص + ½ كيلة مارغارين ذائبة

التزيين

- كاوكاو محمص و مرحي

التحضير

- حضري العجينة بمزج المقادير، ثم حليها .
- مري العجينة في الماكنة على الرقم 3 ثم 6 أو 7
  أتركي الشرائط تنشف ثم مريها في جهة الرشتة .
- أقليها و قطريها في كسكاس.
- عسليها و قسميها الى قسمين.
- خلطي مقادير الحشوة.
- فرشي سنيوة بالشعيرات المعسلة، ضعي فوقها الحشو، غطيها بالجزء الثاني من الشعيرات المعسلة أخبزيها و سويها جيدا ثم رشي عليها الكاوكاو خليها ليلة كاملة ثم
- قطعيها حسب ذوقك- قطعيهامستطيلات، مربعات، مثلثات.



تويجات اللوز

Couronne d'amande

المقادير

المقادير للعجينة:

- 3 كيلات فرينة.
- نصف كيلة ايدام (زيده)
- 1 حبة بيض.
- ماء الزهر.

مقادير الحشو:

- 3 كيلات لوز.
- 1 كيلة سكر.
- صفار حبة بيض.
- 1 ملعقة زيده.
- مبشور ليمون.
- ماء الزهر.

التحضير

- حضري العجينة بمزج الفرينة مع الزبدة.
- اضيفي البيضة، و بللي بماء الزهر.
- حضري الحشو بمزج اللوز و باقي المقادير و اعملي منها حرابيش.
- حلي العجينة و اقطعيها شرائط عرضها 3 سم.ثم ضعي فوقها حربوش، لا تغلقي الشريط.
- لفي و اضغطي بأصابعك ليخرج اللوز، الحشو، ثم اقرصي جيدا و كوني تاج.
- اغطسي رأسه في بياض البيض ثم مرريه في لوز خشن و زيني بالعقاش الملون.
- جوفيه في الفرن و بعدها قدميه في حاويات.

صابلي بالميرانغ

Sablés meringués

المقادير

- 260 غ مارغارين (البال)
- صفار 3 بيضات)
- 3 ملاعق أكل مايزينة
- 1 كيس خميرة (نوارة)
- كأس سكر ناعم
- مبشور حبة ليمون
- قرصة عطر الفانيلا
- فرينة

مقادير الميرانغ :

- بياض 3 بيضات
- كأس و نصف سكر مبلور
- عصير حبة ليمون

التحضير

- أخدمي الزبدة الطرية و صفار البيض حتى تصير مثل الكريمة ، زيدي السكر الناعم ، المايزينة ، مبشور الليمون الخميرة و لمي المقادير بالفرينة.
- قطعي العجينة دوائر و فوقها كعيكعات صغيرة .
- ضري الميرانغ بتضريب البيض مثل الثلج و يضاف لـه السكر و العصير بكميات قليلة حتى يصير ثقيل مثـل

الطلية :

- إملئي وسط الكعيكعات بالميرانغ بواسطة كيس حلوى أو ملعقة قهوة ، ضعيها في الفرن حتى يأخذ الميرانـــغ اللون الذهبي.



حلوة الكاوكاو بالشيكولة

Bouchées au chocolat et cacahuettes

المقادير

مقادير العجينة

- 500 غ زبدة (مارغارين لبال)
- 10 ملاعق سكر ناعم
- 1 كيس خمار
- 3 صفار بيض
- ½ ملعقة أكل كاكاو - مبشور حبة ليمون
- فرينة للم العجينة
- قرصة ملح

مقادير الحشو

- 150 غ كاوكاو محمص و مرحي - بياض بيضة
- مبشور حبة ليمون
- 2 ملاعق سكر مبلور
- 2 علب شيكولا
- كاوكاو مرحي خشن

التحضير

- أخدمي الزبدة و السكر حتى تصير مثل الكريمة زيدي صفار البيض و الخميرة والكاكاو و مبشور الليمون و الفرينة حتى تحصلي على عجينة لينة.
- حضري عقدة الكاوكاو بخلط المقادير المذكورة و إجعلي منها كويرات صغيرة.
- كوري العجينة كويرات مثل حبة الجوز و ضعي في وسطها كورة كاوكاو و إغلقيها بعد انضحها أغطسي وجهها في شيكولاطة ذائبة ثم مريها في كاوكاو خشن.

ملاحظة : يمكنك تعويض الكاوكاو بجوز الهند.



كيك بالزبيب
Cake au raisin sec

المقادير

- 400 غ فرينة.
- 200 غ سكر.
- 200 غ زبده ذائبة.
- 05 حبات بيض.
- 200 غ زبيب.
- 2 أكياس خميرة كيميائية.
- مبشور حبة ليمون.
- 2 ملاعق أكل مايزينة.

التحضير

- ضربي السكر و البيض مع مبشور الليمون، أضيفي الزبدة
- الذائبة و الباردة و اخلطي جيدا ثم أضيفي الفرينة و الخميرة و حركي حتى تمتزج كل المقادير.
- أضيفي الزبيب و لكي لا ينزل إلى قاع الكيك و يبقى منتشر في وسط الكيك و جوانبه.
- بلليه في ماء الزهر و اعصريه ثم رمديه في الفرينة و أضيفيه إلى الخليط.
- صبي الخليط في قالب الكيك المدهون و أدخليه الفرن المسخن مدة 1 سا لينضج.



أقحوان جوز الهند

Marguerite à la noix de coco

المقادير

التزيين:

- أنصاف حبات الكرز المقادير
- 3 كيلات جوز هند مرجي
- 2 كيلات فرينة
- 1 كيلة سكر ناعم ، كيلة إدام (مرغارين لبال)
- 1 عصير حبة ليمون + قرصة فانيلا
- حبة بيض

التحضير

- أخدمي المارغارين الطرية و السكر باليد زيدي عصير الليمون و حبة البيض و جوز الهند و في الآخير الفرينة .
- أخبزي العجينة و بواسطة قالب دائري قطعي دوائر شقيها بالسكين ثم زيني و سطها بنصف حبة كرزو طيبيها في الكوشة.

ملاحظة: لا تتركيها تحمار كثيرا.



كعك البيض

Biscuits aux oeufs

المقادير

- كيلة سكر ، كيلة مارغارين (لبال)
- 4 كيلات فرينة
- 2 أكياس خميرة (نوارة)
- مبشور 2 حبات ليمون
- قرصة ملح
- كيلة بيض

التزيين

- صفار بيضتان
- كاوكاو مرحي خش
- سكر مبلور

التحضير

- ضربي السكر و البيض و المارغارين و المبشور حتى يصير مثل الكريمة.
- اضيفي الفرينة و الخميرة ، قليلا ، قليلا لمي العجينة و اتركيها ترتاح 15 د .
- حريشي و اعملي كعيكعات ، أضفريها أو خرجيها بالنبوط ، و ادهني الوجه بالصفار و رشي بالسكر او الكاوكاو .



البريوش
Brioche

المقادير

مقادير العجينة

- 1 كلغ فرينة مغربلة
- 300 غ مارغارين (لبال) + 6 حبات بيض
- 5 ملاعق أكل سكر + قرصة ملح
- مبشور حبة ليمون
- مبشور حبة برتقال
- 3 ملاعق قهوة خميرة خبز
- نصف كأس حليب

التزيين

- سكر مبلور
- قطع شيكولة سوداء
- صفار بيضة

التحضير

- خلطي الفرينة ، البيض ، المبشور ، الخميرة المذوبة في حليب دافئ ، السكر ، الملح ، إذا تبللت العجينة كوريها و إذا لم تتبلل أضيفي لها الحليب الدافئ.
- أدخلي الزبدة في العجينة قطعة قطعة و أنت تقطعين العجينة ، إذا بدأت تلصق ليها بالفرينة و أتركيها تخمر جيدا و عندما تخمر أعيدي عركها بالتقطيع و كوني منها كويرات مثل حبة الماندرين ضعي في وسطها قطعة شيكولة ، صفيها في سنيوة حسب ذوقك ، دائرية مستطيلة أطلي الوجة بالصفار و رشي بالسكر ، عندما تخمر ، أطهيها في الكوشة.



حلوة الزبيب و الجوز

Gateau au raisin sec et a lanoix

المقادير

- 6 حبات بيض.
- 1 كيلة سكر.
- 1 كيلة زبده.
- 1 كيلة لوز مرحي.
- 1 كيلة زبيب.
- مبشور حبة ليمون.
- فرينه.
- 1 كيس خميرة كيميائية.

التحضير

- ضربي السكر مع البيض و ميشور الليمون.
- اضيفي اليه الزبدة الذائبة والباردة ثم اللوز و الزبيب و الخميرة و تضاف الفرينة شيئا فشيئا حتى يتماسك الخليط و تتحصلي على عجينه طرية.
- تشكلي العجينة حرابيش ، ضعيها في المجمد مدة 3 سا و يخرج بعد ذلك يقطع دوائر، توضع في صينية مدهونة .
- تدخل في الفرن لينضج دون أن يحمر كثيرا.



الإسفنج على الطريقة الإيطالية
Beignets Italienes

المقادير

مقادير العجينة

- كغ فرينة
- كأس زبدة أو (مارغارين)
- كأس حليب
- كأس سكر
- 2 ملاعق قهوة خميرة خبز مبشور و عصير حبة ليمون مبشور و
- عصير حبة برتقال
- 2 حبات بيض قرصة ملح

التزيين

- سكر ناعم
- سكر مبلور.

التحضير

- غربلي الفرينة في الحليب و حرحري فيه الخميرة
- زيدي السكر و الزبدة و عصير و مبشور الحوامض و البيض، و تخلط العجينة بالتقطيع و تترك للراحة مدة 1 سا.
- و بعد ساعة حلي العجينة، قطعيها آدوارا، ضعي في وسطها ثقبا، و أتركيهاتخمر مدة 1 سا أخرى، ثم أقليها في زيت ساخن.
- قطريها في كسكاس ثم مرغيها في السكر ناعم أو مبلور حسب ذوقك.



فطيرة جوز الهند

Tarte a la noix de coco

المقادير

مقادير العجينة:

- 300 غ فرينة مغربلة.
- 180 غ زبده طرية.
- 80 غ سكر.
- 3 أو 4 ملاعق أكل ماء
- قرصتان خميرة كيميائية.

مقادير الحشو:

- 150 غ جوز الهند.
- 150 غ سكر مبلور.
- 100 غ زبده ذائبة.
- 03 حبات بيض.
- مبشور حبة ليمون.
- 100 غ زبيب ، معجون مشمس.

drjoezahi.com

التحضير

- تخلط مقادير العجينة كلها و تبلل بالماء و توضع في الثلاجة مدة 15 د.
- تخلط مقادير الحشو حسب ترتيب المقادير.
- اخبزي العجينة في قالب فطائر خاص و مدهون، ثم :
- اطلي وجه العجينة بطبقة من معجون المشمش، ثم :
- ذرذري عليه الزبيب، ثم :
- افرغي حشو جوز الهند و سويها جيدا، ثم :
- ادخليها الفرن متوسط الحرارة مدة 45 د.

كعك بدون بيض
Biscuits sans œufs

المقادير

- كيلات فرينة مغربلة.
- كيلة سكر ناعم.
- كيلات زبده.
- أكياس خميرة كيميائية .
- مبشور حبة ليمون.
- ملاعق أكل مايزينة.
- ماء زهر.

التحضير

- ضعي الفرينة مع الخميرة و السكر و مبشور الليمون و المايزينة و يخلط الكل جيدا حتى تتجانس المقادير.
- ضعي حفرة و صبي فيها الزيدة الذائبة و البـــــاردة و خلطي الكل بعدها، رشي بماء الزهر للحصول على عجينه قابلة للتشكيل.
- شكلي حربوش طويل ثم قطعيه قطع متســـــاوية.
- لفيها واجعلي منها كعكات صغيرة.
- اقلبيها و أغطسيها في السكر المبلور من الجهة العليا.
- ادخليها الفرن المسخن. حتى تنضج حمراء.



التشراك المسكر

Tcharek glacé

المقادير

مقادير العجينة

- 3 كيلات فرينة مغربلة
- 1 كيلة إدام (مارغارين لبال)
- 4 حبات بيض
- قرصة ملح
- مبشور حبة ليمون
- سكر ناعم للتسكير
- ماء زهر

مقادير العقدة

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1/2 كيلة سكر
- ملعقة قهوة مبشور ليمون
- 2 ملاعق أكل مارغارين ذائبة
- ماء زهر

التحضير

- خلطي الفرينة ، المارغارين الذائبة ، كسري عليها البيض الواحدة تلوى الأخرى و بلي بماء الزهر للحصول على عجينة طرية قابلة للتشكيل.
- حضري العقدة بمزج المقادير المذكورة و بليها قليلا بماء الزهر.
- كوري العجينة كويرات أكبر قليلا من حبة الجوز شقيهـا و إجعلي وسطها ملعقة قهوة عقدة ثم أغلقيها حريشيها على طاولة العمل و شكلي حبة شراك ، أطهيها في الكوشة و عندما تبرد أغطسيها في ماء الزهر قطريها في كسكاس سكريها بالسكر الناعم مرتين .



اصبيعات النمبوط بالشكولاطة

Doigtier à l'entonnoir au chocolat

المقادير

- 1 كلغ فرينة.
- 500 غ زبده طرية.
- 500 غ سكر ناعم.
- 3 حبات بيض.
- 3 أكياس خميرة.
- مبشور حبة ليمون.

التحضير

- في إناء عريض، و بواسطة اليد أخدمي السكر و الزبدة الطرية حتى تتحصلي على كريمة بيضاء خفيفة،
- كسري البيض و أدخليه في الخليط.

أضيفي الخميرة و مبشور الليمون ثم الفرينة شيئا فشيئا و عندما تنتهي خذي اللمبوط و أعملي صبيعات في صينية الطهي - باعدي بينها لأنها تنتفخ و عندما تنضج الصقيها بالشوكولاطة.



قالب حلوى Moule a cake

مناسب لحشو فاكهة جوز الهند
Pour fourrer les fruits à la noix de coco

المقادير

- 250 غ فرينة.
- 125 غ سكر مبلور.
- ملعقة و نصف عسل.
- ملعقة أكل كاكاو أو شيكولاطة غبرة.
- حبة بيض
- كيس خميرة كيميائية أو ملعقة قهوة بيكاربونات.
- ملعقة أكل و نصف مارقا رين ذائ...
- ملعقة قهوة قرفة مرحية.
- مبشور حبة ليمون.
- مبشور حبة برتقال.
- 4/1 ل حليب.
- قرصة ملح.

التحضير

- خلطي الفرينة بالخميرة الكيميائيـــــة و السكر و مبشور الحوامض ؛و الملح و الشكولاطة الغبرة.
- ذوبي في حليب دافئ العسل - أضيفي له البيض و الحليب و اخلطيه مع الخليط الأول للفرينة حتى تتحصلي على خليط ثقيل.
- أفرغيه في قالب الكيك المدهون.
- اتركيه ينضج مدة 45 د.
- عندما يبرد اقطعيه الى مربعات و اغلقي عليه في علبة حتى لا ينشف. يصلح لحشو كل الفاكهة المصنوعة من جوز الهند.